



Château
du
Montalieu

Mariage 2020- <https://www.facebook.com/ChateauDuMontalieu>

Votre mariage au Château, un mariage au naturel...

Le **Château du Montalieu** vous ouvre ses portes pour l'organisation et la réalisation de **votre mariage : bénéficiez d'un cadre naturel** situé entre Chartreuse et Belledonne, **et de notre démarche écologique** -électricité 100% renouvelable, chauffage à plaquettes de bois, compostage et tri des déchets, produits issus du château (potager, confitures, pain fabriqué par nos soins et cuit dans le four à pain du château ...)

Dès votre arrivée au Château, **nous prenons la main pour que vous et vos familles profitiez pleinement de ce beau moment** pour lequel, nous vous réservons **l'exclusivité du parc et de la salle de réception !**

Donnant de plain-pied sur la cour et le parc du château, **la Galerie entièrement rénovée en 2020-200m²** utile accueillera votre réception -idéalement jusqu'à 150 personnes assises- pour le dîner avec piste de danse jusqu'à 4h du matin ; Pour un mariage en toute intimité -jusqu'à 40/50 personnes assises- ou pour votre cocktail en cas de mauvais temps (150 personnes), nos salles à l'intérieur du château vous offrirons une ambiance chaleureuse, conviviale et intimiste.

Le parc et la terrasse du château seront l'endroit idéal pour accueillir votre vin d'honneur ou un cocktail déjeunatoire, une cérémonie laïque, vos séances photos... et toutes autres animations - photo Booth, flash mob, stands divers, feu d'artifice etc.

Nous cuisinons directement au Château, à partir des produits prioritairement pris du jardin et des circuits courts de la région. Notre carte des vins constituée à l'issue des rencontres du châtelain avec les vignerons nous permet de vous proposer du choix et une grande qualité à un prix raisonnable.

Pour compléter notre offre, nous vous présentons nos partenaires -DJ /musiciens (au choix dans une liste), photographes, fleuristes, créatrice de robe, décoratrice, animateurs/babysitters (obligatoire pour les 3/12a) etc. avec lesquels nous privilégions une relation de confiance pour une qualité de prestation professionnelle unique.

Côté hébergement, afin de clôturer sans risque inutile votre mariage, les chambres du Château (réservées en priorité pour l'occasion) et un gîte de 100 m² vous permettent d'héberger une trentaine d'invités.

Enfin, nous définissons ensemble, suite à votre visite, les espaces dont vous avez besoin, en fonction de votre projet et de vos attentes : **notre travail est de vous proposer une prestation au plus près de vos souhaits, pour un mariage qui vous ressemble, et de vous aider en toute confiance dans votre projet.**



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu

Au château du Montalieu, vous bénéficiez de :

- avant devis, une visite personnelle des lieux avec conseils pour vous éclaircir et faire les bons choix dans votre projet,
- une proposition sur mesure pour votre mariage,
- au besoin, un rdv physique à "mi-parcours" pour faire le point (aide pour établir votre plan de table et liste des couchages)
- l'exclusivité de votre présence dans le parc et les salles réservées,
- la priorité sur les chambres du château,
- des tables rondes pour une meilleure convivialité de 9 à 12 personnes par table,
- la mise en place des buffets et des tables (nappage/serviettes/couverts),
- un service à l'assiette et aux buffets assuré par une équipe de professionnels (1 serveur/25 pers.),
- la mise à disposition d'une salle pour coucher les tous petits,
- le rangement et ménage des salles,
- notre réseau de partenaires professionnels pour vos prestations annexes,
- notre assurance responsabilité civile professionnelle.

et pour l'essentiel, votre devis comportera :

- 1 / un forfait lieu
- 2/ + un forfait vin d'honneur complet (boissons et accompagnement culinaire)
- 3/ + un repas de l'entrée au café
- 4/ + un forfait vins à tables
- 5/ Les "plus" du château & nos options diverses et variés : boissons, hébergement, accompagnement personnalisé, services divers.

Et Nous étudions toute autre proposition.



Votre prestation comprend :



1/ Le forfait lieux

-Tarifs TTC valables avec prestations du **samedi de 17h30 à 4h et accès 4h le vendredi après-midi pour installer votre décoration :**

- Location de salle de réception et exclusivité du parc du Château1500 €
- Heure supplémentaire en amont (arrivée avant 17h30)144 €
- Location d'une salle supplémentaire (mauvais temps pour le cocktail ou autre/2h)480 €

En arrière-saison (d'octobre à mi-mai) Optez d'avance pour les deux salles avec remise !

Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu



2/ *Le forfait Vin d'honneur :*
à partir de 17.50 € ttc /personne, incluant :

→ **accompagnement culinaire au choix :**

6 pièces -8 pièces (+3.3€/p) - 10 pièces (+6.6 € /p avec 2 grandes verrines en verre de 3 ingrédients) :

Nos plateaux d'accompagnements sont composés de nombreuses variétés de bouchées –des plateaux bien garnis avec plus de variétés que de nombre de pièces et élaborés selon l'inspiration de notre cuisinier et les produits du moment ! –

Par exemple : des canapés (foie gras, tapenade, ail des ours, crème de légume), des cuillères de ravioles aux noix et pommes, des mini brochettes (tomates-broccolini-basilic, melon-jambon cru-menthe), des mini bols/verrines de crèmes de légume aux épices, avocat-crevette, dés de pomme-magret, des bouchées tièdes (caillettes, brochettes pruneau-lard, gougères...), des tartines etc., etc. et variétés d'olives et feuilletés

→ **Boissons non alcoolisées (1 btl/4)**

- jus de fruits de producteurs locaux, eau plate et Badoit.
- **option** pétillant de jus de fruits artisanaux (1 btl/4) +1.65 € /p- (inclus pour un choix de 10 pièces par personne)

→ **Boisson alcoolisée :**

- Crémant de Savoie AOP (1bt/6) -en **option** 1 btl/4 = + 2.40 €/pers
- variété de crèmes de fruits pour kir
- possibilité de blanc régional en plus ou complément du crémant

En remplacement du Crémant de Savoie AOP, nous vous proposons :

- Champagne Autréau Brut 1^{er} Cru..... (1btl/6) + 4.20 € /pers. - (1btl/4) + 6.60 €/pers.

- Bouteille supplémentaire :

Crémant de Savoie AOP.....26.00 € ht la bouteille

Champagne Autréau Brut 1^{er} cru.....49.00 € ht la bouteille

o **En option :**

- o **Plancha en extérieur** (foie gras, aiguillettes de canard, poulet/bœuf mariné, noix de St Jacques, crevettes etc.) à partir de 6.16 €/personne
- o **Tireuse à bière** et son fût de 20L.....220 € ht (bière spéciale sur devis)
Fût supplémentaire 20L (à partir de).....113 € ht (bière spéciale sur devis)

Nous étudions toute autre proposition.



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu



3/Le Repas : de l'entrée au café à partir de 51.70 € ttc/ personne

Vous trouverez sur les pages suivantes nos propositions de menus de mariage comprenant 1 entrée, 1 plat chaud, le plateau de fromages affinés dans les caves du château ou faisselle à la confiture du château (2/3-1/3), le dessert et le café.

L'entrée et le plat principal –servis à table- seront identiques pour l'ensemble des invités –hors régime particulier-

Le fromage et le dessert sont servis par notre équipe en buffet. Café en libre-service en buffet

Les desserts :

Le dessert des mariés est inclus dans le menu, au choix la Pièce Montée Cône nougatine 2 choux/p ou le Buffet de desserts (variétés d'entremets et gâteaux)

En complément/remplacement, nous pouvons vous proposer (et étudier toute autre proposition).

- Réduits sup 1.45 € / réduit
- Macarons sup 1.35 € / macaron
- Choux sup 1.65 € /chou
- Gâteau/pièce montée spéciale personnalisé sur devis
- Remplacement dessert par "Wedding Cake" au menu mariage sup 4 € /pers

Menu enfant (3 à 12 ans inclu)29.70 € /enfant

Le menu enfant est équivalent à celui des « grands », cependant nous adaptions la présentation ainsi que les quantités à vos enfants et étudions d'autres possibilités selon le nombre d'enfants et le menu choisi.

Menu Prestataire (photographe, DJ, animateur/babysitteur enfants)29.70 € /p (ou 51.70 € /p)

Parce qu'ils sont importants dans la réussite de votre mariage, nous soignons nos partenaires et autres prestataires. Ceux-ci bénéficieront donc du même menu que les invités, mais servis en back office (ou servi à table avec les invités =tarif invité sauf animateur obligatoirement à la table des enfants à 27€ ht)

Plan de table : pour une meilleure optimisation de la salle et en fonction des "aléas" familiaux, nous construisons avec vous celui-ci et à l'aide d'une simulation par un placement sur plan papier des tables en salles (fourniture par vos soins de la liste des invités par table (tableau excell) –en précisant le nombre d'invités et globalement qui est sur la table : table honneur/parents/fraterie/famille/amis/personnes âgées etc. et également les tables souhaitées contigües)



Ce label vous assure que **Tous nos plats sont « faits maison » donc élaborés sur place à partir de produits bruts** –Art L.121-82-1 du code de la consommation, Décret n°2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison ».



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr
www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



**Château
du
Montalieu**



Ce label vous assure des plats faits maison élaborés à partir de produits bruts.

Votre Menu Mariage à partir de 51.70 € ttc /personne inclu :

1 Entrée parmi :

Terrine de foie gras Maison, Chutney et pain brioché aux figues et dés de mangue
Salade de mesclun à l'huile de noix

Ou

Terrine de volaille à l'estragon et aux girolles
Salade de mesclun à l'huile d'olives

Ou

Royale de courgette au cumin et Quenelle de crème au curry

Ou

Terrine de saumon, noix de St Jacques et oseille et Crème légère à l'aneth,
Salade de jeunes pousses ou mesclun à l'huile d'olives

Ou

Tartare de légumes croquants et Cuillère de fromage frais au raifort

1 Plat principal parmi :

Gigot d'agneau au thym, Crumble de légumes niçois grillés et sa crème de chèvre
Ou

Cuisse de Canette aux olives, Gratin dauphinois

Ou

Suprême de pintade aux girolles, Gratin dauphinois

Ou

Poulet fermier du Touvet aux cèpes, Gratin dauphinois

Ou

Dos de cabillaud au citron vert, Compoté d'aubergines et Tomate provençale
Ou

Filet mignon de porc au pain d'épice, miel et vanille Bourbon,

Flan de carottes au gingembre et Eventail de pomme rôtie ou duchesse

Ou

Pavé de saumon au miel et sauce teriyaki, Riz basmati à la cardamome et Légumes de saison

Fromage

Plateau de fromages affinés dans les caves du château
ou **Faisselle à la confiture maison kiwi gingembre banane (ou autres fruits selon réserve)**

Desserts & Café

Pièce montée cône nougatine avec choux à la crème (deux choux par personne)

Ou

Buffet de desserts –variété d'entremets aux fruits et de gâteaux

✓ L'accompagnement des plats peut être changé selon l'approvisionnement des produits et la saison

✓ Supplément accompagnement +2 € ttc / pers.

Un seul menu pour tous les invités – hors régimes particuliers-nous consulter



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu



Ce label vous assure des plats faits maison élaborés à partir de produits bruts.

Votre Menu Château à partir de 62.70 € ttc /personne inclus :

1 Entrée parmi :

Magret de canard du Sud-Ouest farci au foie gras, Lit de mesclun aux pignons de pin, huile de noix et Fleur de sel

Ou

Tartare de saumon et fruit exotique, mousse de faisselle aux herbes, et palet au sésame*

Ou

Terrine de daurade et magret fumé aux poivrons confits*

Ou

Bavarois aux deux tomates et parmesan, crème de pesto*

Ou

Aumônière de thon au parfum d'anis et citron vert*

Ou

Millefeuille de saumon fumé, Lit de jeunes pousses ou mesclun au vinaigre balsamique

*Ces entrées sont accompagnées d'une salade de mesclun à l'huile d'olive

1 Plat chaud parmi :

Médaille de veau aux cèpes, Gratin dauphinois et Légume estival en éventail

Poulet fermier du Touvet aux morilles à la crème, Gratin dauphinois et 1/2 Tomate provençale

Ou

Magret de canard à l'orange et caramel balsamique, Eventail de pomme rôtie* et son Navet aux épices

Ou

Curry de Lotte au lait de coco, Riz thaï et Petits légumes de saison

Ou

Filet de féra aux amandes, Purée de céleri et diamants de sel, Pomme duchesse*

Ou

Souris d'agneau confites à l'ail, Flan de légume estival et Eventail de pomme rôtie*

*ou gratin dauphinois ou pomme rôties en éventail ou duchesse

Fromage

Plateau de fromages affinés dans les caves du château
ou Faisselle à la confiture maison kiwi gingembre banane (ou autres fruits selon réserve)

Desserts & Café

Pièce montée cône nougatine avec choux à la crème (deux choux par personne)

Ou

Buffet de desserts –variété d'entremets aux fruits et de gâteaux

Un seul menu pour tous les invités – hors régimes particuliers-nous consulter

L'accompagnement des plats peut être changé selon l'approvisionnement des produits et la saison

✓ Supplément accompagnement +2 € ttc / pers.



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu

Notre Carte des vins



4/ le choix de vos vins...

Nos sélections ont toutes été faites sur des coups de cœur ;
Nous prospectons différentes régions et nos rencontres avec les vignerons et leurs vins en ont constitué cette carte, image de nos errances œnologiques.

Quelques exemples de nos vins : à partir de 20 € ht/btl

○ Vins rouges

Vins du sud-ouest et Languedoc

- * Madiran Prestige -Château Viella
- * Les Perrottes -Costières de Nimes- Dom. de Poulvarel

Vins de Bordeaux

- * Côtes de Castillon -Château Robin
- * Lalande de Pomerol -Château Castel Viaud
- * Canon Fronsac -Château Pey Labrie
- * Moulis en Médoc -Château Lestage-Darquier **bio**

Vins des côtes du Rhône

- * Gigondas -Eric Bonnet
- * Vacqueyras -Château de Montmirail
- * Château Neuf du Pape -Bastide St Dominique
- * Côte du Rhône - Jules Rochebonne **vin bio**

Vins de Loire

- * St Nicolas de Bourgueil -JC Bruneau
- * Chinon -JM Raffault

Vins du Grésivaudan et Savoie

- * Mondeuse Château de Mérande ou P Grisard

○ Vins Blancs

Vins de Bordeaux

- * Entre deux Mers Château Léotin

Vins des côtes du Rhône

Côte du Rhône Viognier

Vins du Pays de Loire

- * Sancerre -Philippe Auchère

Vins du Grésivaudan et Savoie

- * Roussettes (Cru Marestel -Dom. E. Jacquin-P Grisard- Dom Genoux en bio)
- * Chignin Bergeron Château de Mérande ou Domaine Grisard P.

Egalement vins d'Alsace / Bourgogne, nos champagnes et pétillants... Demandez la carte !

Les vins sont à choisir dans notre carte, celle-ci est actualisée en début d'année.

Nous restons à votre disposition pour vous conseiller sur les vins selon le plat choisi et vos goûts.

Pour une meilleure dégustation, nous vous demandons de choisir les vins idéalement 4 mois à l'avance afin que ceux-ci reposent en cave avant leur service.

Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu



Les précisions du château

Mise à disposition des lieux :

La salle de réception et le parc du château sont mis à votre disposition du samedi 17h30 à 4h du matin. La salle de réception pour sa décoration le vendredi de 14h à 18h.

En cas de couchage, les petits déjeuners sont servis de 9h à 11 h ; Vous avez jusqu'à 12h le dimanche pour récupérer votre décoration et profiter des lieux (jusqu'à 16h en cas de brunch/15h<45p.)

Sonorisation :

En accord avec l'un de nos partenaires professionnels DJ et de toute confiance, ensemble (et avec les personnes en charge de vos surprises), nous coordonnons le timing de votre programme pour une soirée réussie. **Pour préserver la quiétude de nos voisins, tout en permettant de passer une soirée dans une ambiance de fête, le volume sonore n'excèdera pas les 90 décibels.** A 3 h, nous amorçons la fin de soirée, le niveau sonore est ramené à 80 décibels. Playlist à 3h30 pour que le DJ commence le démontage de sa sono. **Extinction des feux à 4h** – Tout dépassement d'heure non prévu au contrat sera facturé 384 € ttc.



5/ Les plus du château et nos options

Nos autres boissons :

- Champagne Autréau Brut 1^{er} cru.....49.00 € ht la bouteille /43.00 € ht réservé au devis
 - Clairette de Die Tradition Bio.....24.00 € ht la bouteille
 - Autre champagne brut selon réserve.....190/228 € ht /5-6btl ou 40€ ht/btl
- (Généralement on compte 1 bouteille pour 4 à 7 personnes selon pour vin d'honneur/dessert/fin de soirée)
- Digestifs –tarifs sur demande : chartreuse/Génépi/Alcool de fruits/Whisky/Cognac/Rhum etc

- Nos droits de bouchon : (applicables sur toute bouteille de 75cl ou litre ouverte)

Vous pouvez apporter **votre champagne au dessert** ainsi qu'un digestif moyennant un droit de bouchon (stockage, mise au frais, service, gestion des déchets) :

Les alcools forts.....20.00 € ht /btl

Champagne15 € ht/btl (1 à 20 btl puis 12 € ht/btl)



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu

Nos autres options :

- Décoration florale / installation de votre décoration.....sur devis
- Babysitter-animateur enfant.....sur devis (obligatoire)
- Brunch du lendemain : un grand buffet froid et complet servi en salle de réception personne (inclu salle et parc jusqu'à 15 ou 16h /service inclus)41.50 € /p
- Housses de chaise.....3 € /u
- Cochon au four à pain au dîner.....en remplacement du plat principal
- Location écran-vidéoprojecteur&support / photo Booth120 €/ sur devis
- Cérémonie laïque dans le parc.....sur devis
- Feu d'artificesur devis
- Contacts professionnels –DJ/Photographe/fleuriste/créatrice de robe/intervenants caricaturiste, magicien close up etc. etc.....mise en contact au devis signé
- Heure sup de fin de soirée (à réserver à l'avance/serveur inclu)..... 300 €
Etc....

Nos Hébergement : ...au 3^{ème} étage du château... Nous vous réservons la priorité sur nos chambres pour profiter au mieux de votre mariage ;

Si les toutes les chambres sont occupées nous offrons aux mariés notre plus belle chambre.

TARIF -Draps de bain, serviettes de toilette et petits déjeuners sont inclus.	Tarif nuitée Hors Taxe séjour 0.50cts/n/p>17ans
Chambre simple/double	82.50 € /110 € TTC
Chambre twin / triple	140 € TTC
Complément gîte	400 € ttc/gîte

Le château met à votre disposition à minima **22 couchages** en **8 chambres** avec lit double et **2 chambres triples** (1 lit double et 1 lit simple) chaleureuses et confortables.

En complément **notre gîte-annexe de 8 couchages**, -dépendance du Château- de 3 chambres (lit doubles) –dont 1 chambre avec 2 lits simples en mezzanine en plus-

Le Règlement se fait par espèce (ou chèque) au petit déjeuner "par chambre" ou sur note finale, tout ou partie.

Pour faciliter la réservation des chambres, **nous vous demandons de centraliser les réservations**, Vous nous communiquerez ensuite le prénom des personnes souhaitant résider sur place par chambre, afin que nous puissions les répartir. (*Quelques chambres acceptent un matelas supplémentaire pour enfant : +30 €/matelas avec draps et serviettes et petit déjeuner*).

Petit déjeuner supplémentaire 12 € ttc – location de lit parapluie 10 € ttc

NB / notre Gîte meublé de 8 personnes/3 chambres peut être loué "en gestion libre" **à partir de 2 nuits/3 jours** ou à la semaine...N'hésitez pas à le réserver et à demander nos tarifs



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu

Nos Services plus ...Vous manquez de temps, vous souhaitez préparer votre mariage en toute tranquillité, nous pouvons être à vos côtés des préparatifs au jour J à partir de 500 € dont :

- plus de disponibilité pour un suivi personnalisé avec des conseils multiples pour vous aider au fil du temps à construire et peaufiner votre mariage :
- aide pour bâtir un échéancier de tâches et planning le Jour J (qui fait quoi/où/à quelle heure)
- aide pour votre faire-part et le texte de votre menu
- 2 rdv physiques au château pour faire le point en plus des échanges par e-mail et téléphone,
- le prêt d'une table "équipée" à l'image du jour J pour la mise en scène et essai de votre décoration,
- et autres petits services bien utiles de J-6 au jour J (réception de votre champagne ou autre éléments d'animations, stockage des fleurs/dragées au frais la veille et mise en place pendant le cocktail, allumage de vos leds)...

Et en complément :

- la coordination des partenaires/témoins et autres intervenants pour une bonne gestion du timing pour un mariage fluide qui sera l'assurance d'une bonne ambiance
- la mise en place de votre décoration sur tables et/ou en salle par nos services pour un gain de temps
- la location et installation des chaises pour votre cérémonie laïque avec arrivée à 16h30 au château

Vous souhaitez autre chose, n'hésitez pas, nous sommes là, à votre écoute !



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z